

Thunfischsandwich mit Avocado

Zutaten:

Avocado, Thunfisch (aus der Dose), ein wenig Zitronenschale, ein paar Spritzer Zitrone, 1 TL Majonaise, Chilipulver nach Geschmack, ein paar Spritzer Essig und Sojasoße, Meerrettich, Cherrytomaten, Rucola, Dill, Schnittlauch, Basilikum, Rettich-Kresse und Chilifäden

Zubereitung:

Den Thunfisch zusammen mit der Avocado in einer Schüssel vermischen und zu einem Brei verarbeiten. Für das Dressing habe ich Zitrone, Zitronenschale, Majonaise, Chilipulver, Essig und Sojasoße benutzt. Im Anschluss alles mit dem Thunfisch und der Avocado vermengen. Zum besseren Geschmack jetzt noch ein wenig Meerrettich unterheben.

Alles nett auf einer Platte mit Cherrytomaten, Rucola, Schnittlauch, Dill und Basilikum garnieren. Als Topping gibt es noch ein paar Chilifäden, Rettich-Kresse und etwas schwarzes Salz.

Guten Appetit!!